

Gâteau aux noix



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 œufs
- 30 g de farine
- 60 g de fécule de pommes de terre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c à café rase d'édulcorant
- Le jus d'une petite orange
- 60 g de noix décortiquées
- 1 c à café de zeste de citron
- 1 pincée de sel

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

1. Mélanger les jaunes d'œuf avec l'édulcorant et incorporer le jus d'orange, les noix hachées et le zeste de citron.
2. Ajouter la farine, la fécule, la levure et le sel.
3. Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation à base des jaunes d'œufs.
4. Verser la préparation dans un moule légèrement huilé.
5. Dans un four préchauffé cuire le gâteau à 200°C pendant 40 minutes.

Idées de décoration

Disposer 1 cerneau de noix et 1 ou 2 zestes de citron sur le gâteau.

Variante

Pour un résultat plus agréable au niveau de la texture, les noix peuvent être écrasées avec une fourchette pour obtenir un concassé et non de la poudre.

Valeur nutritionnelle par personne :

Protéines : 28 g Glucides : 21 g Lipides : 10 g Energie : 286 Kcal

